

PCT

特許性に関する国際予備報告 (特許協力条約第二章)

(法第12条、法施行規則第56条)
[PCT 36条及びPCT規則70]

REC'D 28 OCT 2004

WIPO

PCT

出願人又は代理人 の書類記号 03F024-PCT	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。	
国際出願番号 PCT/JP03/09397	国際出願日 (日.月.年) 24.07.2003	優先日 (日.月.年) 24.07.2002
国際特許分類 (IPC) Int. Cl. A23L1/20, 1/187, 1/06		
出願人 (氏名又は名称) ピース ピーンズ株式会社		

- この報告書は、PCT35条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。
法施行規則第57条 (PCT 36条) の規定に従い送付する。
- この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 3 ページからなる。
- この報告には次の附属物件も添付されている。
 - ☒ 附属書類は全部で 5 ページである。
 - ☒ 補正されて、この報告の基礎とされた及び/又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び/又は図面の用紙 (PCT規則70.16及び実施細則第607号参照)
 - ☐ 第I欄4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙
 - ☐ 電子媒体は全部で (電子媒体の種類、数を示す)。
配列表に関する補充欄に示すように、コンピュータ読み取り可能な形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。 (実施細則第802号参照)

4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。

- ☒ 第I欄 国際予備審査報告の基礎
- ☐ 第II欄 優先権
- ☐ 第III欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成
- ☐ 第IV欄 発明の単一性の欠如
- ☒ 第V欄 PCT35条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明
- ☐ 第VI欄 ある種の引用文献
- ☐ 第VII欄 国際出願の不備
- ☐ 第VIII欄 国際出願に対する意見

国際予備審査の請求書を受理した日 06.02.2004	国際予備審査報告を作成した日 07.10.2004	
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/JP) 郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号	特許庁審査官 (権限のある職員) 村上 騎見高	4N 8827
電話番号 03-3581-1101 内線 3402		

第I欄 報告の基礎

1. この国際予備審査報告は、下記に示す場合を除くほか、国際出願の言語を基礎とした。

☐ この報告は、_____語による翻訳文を基礎とした。

それは、次の目的で提出された翻訳文の言語である。

- ☐ PCT規則12.3及び23.1(b)にいう国際調査
☐ PCT規則12.4にいう国際公開
☐ PCT規則55.2又は55.3にいう国際予備審査

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☐ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書

第 1-8 _____ ページ、 出願時に提出されたもの

第 _____ ページ*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ ページ*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☒ 請求の範囲

第 1-6, 8-14, 19-21, 23 _____ 項、 出願時に提出されたもの

第 _____ 項*、 PCT19条の規定に基づき補正されたもの

第 7, 15-18, 22, 24-25 _____ 項*、 16.07.2004 付かで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ 項*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 図面

第 _____ ページ/図、 出願時に提出されたもの

第 _____ ページ/図*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ ページ/図*、 _____ 付かで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☐ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 _____ ページ

☐ 請求の範囲 第 _____ 項

☐ 図面 第 _____ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) _____

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) _____

4. ☐ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 _____ ページ

☐ 請求の範囲 第 _____ 項

☐ 図面 第 _____ ページ/図

☐ 配列表(具体的に記載すること) _____

☐ 配列表に関連するテーブル(具体的に記載すること) _____

* 4. に該当する場合、その用紙に“superseded”と記入されることがある。

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条(PCT35条(2))に定める見解、それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性(N)	請求の範囲	2-25	有
	請求の範囲	1	無
進歩性(IS)	請求の範囲	2-3, 7-25	有
	請求の範囲	1, 4-6	無
産業上の利用可能性(IA)	請求の範囲	1-25	有
	請求の範囲		無

2. 文献及び説明(PCT規則70.7)

文献1: EP 727153 A2 (Ajinomoto Co., Inc.) 1996.08.

文献2: EP 711509 A1 (NISSHIN FLOUR MILLING CO., LTD.)
1996.05.15

文献3: JP 2-27957 A (象印マホービン株式会社) 1990.01.

文献4: JP 7-289192 A (合資会社猿ヶ京ホテル) 1995.11.

請求項1に係る発明は、文献1の第3頁第50行-第4頁第3行に記載されているので、新規性、進歩性を有しない。

請求項4-6に係る発明は、文献1により進歩性を有しない。文献1に記載された各工程の条件を適宜変更すること及び調味料を他の食品の製造に用いることは当業者にとって自明である。

請求項1に係る発明は、文献2の第3頁第3-5行に記載されているので、新規性、進歩性を有しない。

請求項4-6に係る発明は、文献2により進歩性を有しない。文献2に記載された各工程の条件を適宜変更すること及び調味液を他の食品の製造に用いることは当業者にとって自明である。

請求項1に係る発明は、文献3に記載されているので、新規性、進歩性を有しない。

請求項4-6に係る発明は、文献3により進歩性を有しない。文献3に記載された各工程の条件を適宜変更すること及び豆乳を他の食品の製造に用いることは当業者にとって自明である。

請求項1に係る発明は、文献4の第2欄第24行-第3欄第41行に記載されているので、新規性、進歩性を有しない。

請求項4-6に係る発明は、文献4により進歩性を有しない。文献4に記載された各工程の条件を適宜変更すること及びおから粉を他の食品の製造に用いることは当業者にとって自明である。

請求の範囲

1. 原料大豆を粉砕して大豆粉末を形成する粉砕工程と、
前記粉砕工程で形成された大豆粉末に水を加えて大豆粉末を含む溶液を作り、
5 該溶液に含まれる大豆粉末を膨潤させる加水膨潤工程と、
前記加水膨潤工程で膨潤された大豆粉末を含む溶液を加熱する加熱工程と、
備える、ことを特徴とする大豆加工素材の製造方法。
2. 前記粉砕工程では、前記大豆粉末の大きさが $20\mu\text{m} \sim 60\mu\text{m}$ となるように、前記原料大豆を粉砕する、ことを特徴とする請求項 1 に記載の大豆加工素材
10 の製造方法。
3. 前記加水膨潤工程では、前記大豆粉末を含む溶液中に大豆粉末が 1 重量%～
15 重量%含まれるように、前記大豆粉末に水を加える、ことを特徴とする請求
項 1 に記載の大豆素材の製造方法。
4. 前記加水膨潤工程では、 10°C 以下で、少なくとも 30 分間、大豆粉末を膨
15 潤させる、ことを特徴とする請求項 1 に記載の大豆加工素材の製造方法。
5. 前記加熱工程では、 $95^{\circ}\text{C} \sim 130^{\circ}\text{C}$ で、少なくとも 5 分間、大豆粉末を含
む溶液を加熱する、ことを特徴とする請求項 1 に記載の大豆加工素材の製造方法。
6. プリン、ゼリー、ババロア、ムース、アイスクリーム、ヨーグルトを含むデ
ザート食品、あるいは、スープ、豆腐、調味料を含む副食品の製造に用いる、こ
20 とを特徴とする請求項 1 に記載の大豆加工素材の製造方法。
7. (補正後) 原料大豆を微粉砕して所定粒度の大豆粉末を形成する粉砕工程
と、
前記粉砕工程で形成された大豆粉末に少なくとも 5 倍量の水を加えて大豆粉
末を含む溶液を作り、該溶液に含まれる大豆粉末を膨潤させる加水膨潤工程と、
25 前記加水膨潤工程で膨潤された大豆粉末を含む溶液を加熱する加熱工程と、
前記加熱工程で加熱された大豆粉末を含む溶液を加圧する加圧工程を、
備える、ことを特徴とする大豆加工素材の製造方法。
8. 前記加圧工程では、前記溶液を $150\text{kg}/\text{cm}^2 \sim 200\text{kg}/\text{cm}^2$ の圧
力で加圧する、ことを特徴とする請求項 7 に記載の大豆加工素材の製造方法。

9. 前記加圧工程では、前記溶液に油脂を加えて加圧する、ことを特徴とする請

求項7に記載の大豆加工素材の製造方法。

10. 前記粉砕工程では、前記大豆粉末の大きさが $20\mu\text{m}\sim 60\mu\text{m}$ となるように、前記原料大豆を粉砕する、ことを特徴とする請求項7に記載の大豆加工素材の製造方法。

5 11. 前記加水膨潤工程では、前記大豆粉末を含む溶液中に大豆粉末が1重量% \sim 15重量%含まれるように、前記大豆粉末に水を加える、ことを特徴とする請求項7に記載の大豆素材の製造方法。

12. 前記加水膨潤工程では、 10°C 以下で、少なくとも30分間、大豆粉末を膨潤させる、ことを特徴とする請求項7に記載の大豆加工素材の製造方法。

10 13. 前記加熱工程では、 $95^{\circ}\text{C}\sim 130^{\circ}\text{C}$ で、少なくとも5分間、大豆粉末を含む溶液を加熱する、ことを特徴とする請求項7に記載の大豆加工素材の製造方法。

14. プリン、ゼリー、ババロア、ムース、アイスクリーム、ヨーグルトを含むデザート食品、あるいは、スープ、豆腐、調味料を含む副食品の製造に用いる、ことを特徴とする請求項7に記載の大豆加工素材の製造方法。

15 15. (補正後) 原料大豆が微粉砕された所定粒度の大豆粉末に水が加えられた大豆粉末を含む溶液中で大豆粉末が膨潤され、該膨潤された大豆粉末が加熱され乳化されて分離不能に含まれる、ことを特徴とする大豆加工素材。

16. (補正後) さらに、前記乳化された大豆粉末を含む溶液が加圧されてなる、ことを特徴とする請求項15に記載の大豆加工素材。

17. (補正後) 前記乳化された大豆粉末を含む溶液が $150\text{kg}/\text{cm}^2\sim 200\text{kg}/\text{cm}^2$ の圧力で加圧されてなる、ことを特徴とする請求項15に記載の大豆加工素材。

18. (補正後) 前記乳化された大豆粉末を含む溶液には油脂が加えられ、該油脂が加えられた溶液が加圧されてなる、ことを特徴とする請求項15に記載の大豆加工素材。

19. 前記粉砕された大豆粉末は、その大きさが $20\mu\text{m}\sim 60\mu\text{m}$ である、ことを特徴とする請求項15に記載の大豆加工素材。

20. 前記大豆粉末を含む溶液は、1重量% \sim 15重量%の大豆粉末と、85重

量%～99重量%の水とが混合されてなる、ことを特徴とする請求項15に記載
の大豆加工素材。

21. 前記粉砕された大豆粉末は、10℃以下で、少なくとも30分間、膨潤されている、ことを特徴とする請求項15に記載の大豆加工素材。

22. (補正後) 前記膨潤された大豆粉末が、95℃～130℃で、少なくとも5分間、加熱され乳化されてなる、ことを特徴とする請求項15に記載の大豆加工素材。

23. プリン、ゼリー、ババロア、ムース、アイスクリーム、ヨーグルトを含むデザート食品、あるいは、スープ、豆腐、調味料を含む副食品の製造に使用されている、ことを特徴とする請求項15に記載の大豆加工素材。

24. (追加) 原料大豆を粉砕して大豆粉末を形成する粉砕工程と、
10 前記粉砕工程で形成された大豆粉末に水を加えて大豆粉末を含む溶液を作り、該溶液に含まれる大豆粉末を膨潤させる加水膨潤工程と、

前記加水膨潤工程で膨潤された大豆粉末を含む溶液を加熱する加熱工程と、

前記加熱工程で加熱された溶液を冷却する冷却工程と、

前記冷却工程で冷却された大豆粉末を含む溶液を加圧する加圧工程を、

15 備える、ことを特徴とする大豆加工素材の製造方法。

25. (追加) 大きさが20μm～60μmの大豆粉末が処理されて水と分離不能に乳化された大豆繊維質を含む、ことを特徴とする大豆加工食品。